

LA CARTA DELLE CENE
IN BRASSERIE
Aprile e Maggio 2016

**Abbiamo scelto una cucina semplice, fatta di cose buone e sane
che sappiano appagare il palato ma anche lo spirito.**

**E' solo l'inizio di un percorso di ricerca ed impegno che cominciamo oggi
in questa Brasserie di Aosta insieme a chi avrà il piacere di seguirci
e che ci porterà a scoprire prodotti preziosi perché naturali
che crescono a pochi passi da casa nostra in Valle d'Aosta
ma anche a volte un po' più lontano nella nostra bella Italia.**

*Nous avons fait le choix de vous proposer une cuisine simple, créée à partir d'ingrédients bons et
sains, aptes à satisfaire le palais, ainsi que l'esprit. Ce n'est que le début d'un chemin de recherche
et d'engagement que nous commençons aujourd'hui dans cette Brasserie d'Aoste avec tous ceux
qui auront le plaisir de nous suivre. Ce parcours nous mènera à découvrir ensemble des
ingrédients précieux, car naturels, qui sont produits tout prêt de chez nous, en Vallée d'Aoste, et,
parfois, un peu plus loin dans notre beau pays, l'Italie.*

We choose to propose you a simple cuisine, made from good and healthy ingredients that can
satisfy both the palate, and the soul. Today, in this Aostan Brasserie, we begin a new research and
commitment path, together with all the people willing to follow us. It will lead us to discover new
ingredients, naturally precious, produced here in Aosta Valley, or further away in our beautiful
land, Italy.

Buona parte del nostro pane è fatto in casa, buono, profumato e croccante come una volta ... e il coperto ve lo offriamo noi.

Presque tout notre pain est fait maison, bon, parfumé et croustillant comme d'antan et ce service c'est nous qui vous l'offrons.

Most of the bread is homemade, good, scented and crispy as in the past ... and we are very pleased to offer you this service.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Invitiamo i gentili clienti a segnalare eventuali intolleranze o allergie.

Les informations sur la présence de substances ou produits qui provoquent des allergies sont disponibles en s'adressant au personnel de service. Nous invitons nos clients à signaler toute allergie ou intolérance alimentaire.

For information regarding the presence of ingredients or food products that could provoke allergies, please ask any of our restaurant or reception staff. We invite our guest to inform us of any food allergy or food intolerance.

Ognuno dei prodotti – tra cui il pane fatto in casa - potrebbe essere surgelato o da noi abbattuto a -25°C per meglio preservarne la qualità.

Chaque produit – parmi lesquels le pain fait maison - peut être congelé ou abattu à -25 ° C pour mieux maintenir leur qualité.

Every product – including the homemade bread - might be frozen or blast chilled in house at -25°C to better preserve their quality.

I NOSTRI ANTIPASTI

Triglie del Mediterraneo gratinate in salsa di carote, cialda di porri e liquirizia calabrese, misticanze

*Gratin de rougets de la Méditerranée avec sauce aux carottes,
galette aux poireaux et réglisse de Calabre, méli-mélo de salade*

Gratin of Mediterranean mullets with carrot sauce,
leeks and Calabria licorice waffle, mixed salad

euro 12,00

Prosciutto d'anatra affumicato ai trucioli di pino, composta di cipolla Tropea, pera e sorbetto alla mela verde

*Jambon de canard fumé aux copeaux de pin, compote d'oignon Tropea,
poire et sorbet à la pomme verte*

Duck ham smoked with pine shavings, Tropea onion compote,
pear and green apple sorbet



euro 10,00

Bouquet d'erbe spontanee, l'uovo bio "Miroglio", olio extravergine di Badalucco "Roi", aceto di lamponi

*Bouquet d'herbes spontanées, œuf Bio « Miroglio »,
huile extra vierge d'olive de Badalucco « Roi », vinaigre de framboises*

Wild herbs bouquet, "Miroglio" organic egg,
Badalucco "Roi" extra virgin olive oil, raspberry vinegar



euro 9,00

**Il crudo di bovino valdostano razza “Pezzata Rossa” A.R.E.V.,
tapenade d’acciuga, capperi e limone, olio Ferrari**

*Le cru de bœuf valdôtain race « Pezzata Rossa » A.R.E.V.,
tapenade d’anchois, câpres et citron, huile Ferrari*

Raw beef of Valdaostan race “Pezzata Rossa” A.R.E.V.,
anchovy tapenade, capers and lemon, Ferrari oil



euro 9,00

**Millefoglie di polpo, carciofo, bufala campana D.O.P.
e pane al pomodoro**

*Mille-feuille de poulpe, artichaut, pain à la tomate
et mozzarella de bufflonne de Campanie D.O.P.*

Octopus mille-feuille, artichoke, tomato bread
and Campania D.O.P. buffalo mozzarella

euro 9,00

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Riso Carnaroli “Pila Vecia” Ferron, asparagi di Santena e polpa di riccio

Riz Carnaroli « Pila Vecia » Ferron, asperges de Santena, pulpe d'oursin de mer

“Pila Vecia” Ferron Carnaroli rice, Santena asparagus, sea urchin pulp



euro 11,00

Lasagnetta alla farina di segale bio, robiola di capra di Courmayeur, spinacini e coulis di pomodorini Pachino

Petite lasagna à la farine de seigle bio, fromage robiola de chèvre de Courmayeur, épinards et coulis de tomates Pachino

Organic rye flour small lasagna, Courmayeur goat's robiola cheese, spinach and Pachino tomato coulis



euro 10,00

Mezzi rigatoni “Antico Pastificio B. Cavalieri” con piselli freschi e gambero appena scottato

Pâtes mezzi rigatoni «Antico Pastificio B. Cavalieri » avec petit pois frais et gambas juste poêlé

“Antico Pastificio B. Cavalieri” mezzi rigatoni pasta with fresh peas and lightly seared prawn

euro 12,00

**L'avena integrale Bio, panna acida, pesto di rucoletta,
trota affumicata**

Avoine intégrale Bio, crème aigre, pesto de roquette, truite fumée

Organic whole oat, sour cream, rocket pesto, smoked trout

euro 10,00

**Passata di bieta Azienda Agricola Ge.ca in purezza, olio di
frantoio, scaglie di sale Maldon e accompagnamento di crostini**

*Crème de bette Azienda Agricola Ge.ca en pureté, huile de moulin,
copeaux de sel Maldon et accompagnement de croûtons*

Azienda Agricola Ge.ca Swiss chard cream in purity, oil,
Maldon salt flakes, served with croutons



euro 9,00

SENZA GLUTINE

Penne “solo mais”, crema di basilico riviera e arachidi

Pâtes penne « que maïs », crème de basilic riviera et arachides

“Corn only” penne pasta, Riviera basil cream and peanuts



euro 9,00

IL PIATTO VALDOSTANO

Mezzelune integrali farcite al cervo e cacao, cavolo cappuccio marinato

Pâtes mezzelune de farine complète farcies au cerf et cacao, chou cabus mariné

Whole meal mezzelune pasta stuffed with venison and cocoa, marinated cabbage



euro 10,00

IL BOVINO VALDOSTANO

Pancia di vitello “Pezzata Rossa” A.R.E.V. Macelleria Péaquin, taccole, spugnole e patata al carbone

Poitrine de veau valdôtain « Pezzata Rossa » A.R.E.V. Macelleria Péaquin, pois mangetouts, morilles et pomme de terre au charbon

Macelleria Péaquin “Pezzata Rossa” A.R.E.V veal belly, snow peas, morels and charcoal baked potato



euro 16,00

L'AGNELLO

Agnello di Montjovet Az. Agricola “Péaquin Johnny”, carciofo spinoso, soffice di ceci

Carré d'agneau de Montjovet Az. Agricola « Péaquin Johnny », artichaut épineux, mousse de pois chiches

Montjovet rack of lamb of Az. Agricola “Péaquin Johnny”, spiny artichoke, chickpea mousse



euro 17,00

IL MAIALINO DA LATTE

Collo di maialino cotto a bassa temperatura, fave fresche, zucchine chiare e patate allumettes

Cou de porcelet cuit à basse température, fèves fraîches, courgettes blanches et pommes allumettes

Piglet neck cooked at low temperature, fresh broad beans, white zucchini and allumette potatoes



euro 16,00

IL NOSTRO MARE

Ombrina del Tirreno, quinoa nera Bio, polpa di limone, ortaggi del momento

Ombrine de la Tyrrhénienne, quinoa noire Bio, pulpe de citron, légumes de saison

Tyrrhenian umbrine, organic black quinoa, lemon pulp, seasonal vegetables



euro 18,00

IL NOSTRO PIATTO VEGETARIANO

Bocconcini di soia, curry, verdure, funghi e polentina morbida

Petits morceaux de soja, curry, légumes et champignons avec polenta moelleuse

Soya morsels, curry, vegetables and mushrooms with soft polenta



euro 13,00

I NOSTRI DESSERT

Gelato al fior di brossa Azienda Agricola Duclos di Gignod, carpaccio di fragole e rabarbaro

*Gelato à la fleur de Brossa de Azienda Agricola Duclos de Gignod,
carpaccio de fraises et rhubarbe*

Gignod Azienda Agricola Duclos brossa flower gelato,
strawberries and rhubarb carpaccio



euro 6,00

Dolce composizione ... (semifreddo al Rum Cubano, cremoso al mango, spugna nocciola e biscotto alla fava di cacao)

*Douce composition ... (parfait au rhum cubain, crème de mangue,
génoise noisette et biscuit à la fève de cacao)*

Sweet composition ... (Cuban Rum parfait, mango cream,
hazelnut sponge and cacao bean biscuit)

euro 6,00

Mini cake ricotta di pecora, pistilli di zafferano, meringa al limone, geleé ai frutti rossi e croccante al riso

*Mini cake ricotta de brebis, pistils de safran, meringue au citron,
gelée aux fruit rouges et croquant de riz*

Sheep ricotta mini cake, saffron pistils, lemon meringue,
red fruits gelée and rice crunch

euro 6,00

Sorbetto al finocchio e timo su ragout di frutta e verdure

Sorbet de fenouil et thym sur ragout de fruits et légumes

Fennel and thyme sorbet on fruits and vegetables ragout



euro 6,00

Pistacchio & Cioccolato

Pistache & Chocolat

Pistachio & Chocolate

euro 6,50

Caffé Gourmand (piccola degustazione di dolci della casa da gustare con il nostro caffè Nespresso)

Café Gourmand (petite dégustation de nos desserts servis avec un café Nespresso)

Gourmand Café (small degustation of our desserts served with a Nespresso coffee)

euro 4,00

IL NOSTRO MENU' BIMBI

Tortellini all'emiliana con salsa di pomodoro oppure al ragù, o al pesto

Tortellini à l'émiliana avec sauce tomate, ou bolognaise ou pesto

Emiliana tortellini with tomato or meat or pesto sauce

euro 7,00

100% vegetale – Crema di carote in purezza

100% légume – Crème de carotte en pureté

100% vegetable – Carrot cream in purity



euro 6,00

Filetto di merluzzo impanato, spinacini e rösti di patate

Filet de morue pané, petits épinards et rösti de pommes de terre

Cod fillet in bread crumbs, spinach and potato rösti

euro 8,00

Hamburger di bovino “Pezzata Rossa” A.R.E.V. macelleria Péaquin, spinacini e rösti di patate

Hamburger de bœuf « Pezzata Rossa » ed la boucherie Péaquin, petits épinards et rösti de pommes de terre

Péaquin butchery A.R.E.V. “Pezzata Rossa” beef hamburger with spinach and potato rösti

euro 8,00

Gelato alla vaniglia fatto in casa

Gelato à la vanille fait maison

Home made vanilla gelato

euro 3,50

Menù completo bimbi

Menu complet enfant

Full kid menu

euro 16,00